

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, E. W. Mills, H. B. Hendrick, M. D. Judge, & R. A. Merkel. 2001. Principles of Meat Science. 4th Edition. Kendall Hunt Publishing Company. Iowa.
- Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, E., dan Rusman. 2014. Pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap kualitas sensoris dan kadar benzo(a) piren sate daging kambing. Buletin Peternakan. 38(3): 189-196.
- Agustiana A. dan H. Rahmawati. 2016. Substitusi tepung labu kuning (*Cucurbits Moschata, Durch*) terhadap kandungan vitamin A dan daya terima panelis pada sosis ikan nila (*Oreochromis Niloticus*). Fish Scientiae. 6(2): 37-50.
- Arsana, I. B. G. S., N. L. P. Sriyani, dan M. D. Nuriyasa. 2019. Kualitas daging kelinci lokal (*Iepus nigricollis*) yang diberikan pakan dasar limbah daun wortel (*daucus carota l.*) disuplementasi konsentrat dengan level berbeda. Journal of Tropical Animal Science. 7(1): 269-280.
- Brahmantiyo, B., M. A. Setiawan, dan M. Yamin. 2014. Sifat fisik dan kimia daging kelinci rex dan lokal (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Peternakan Indonesia. 16(1): 1-7,
- Buitrago-Vera, J.; Escribá-Pérez, C.; Baviera-Puig, A.; Montero-Vicente, L. 2016 Consumer Segmentation Based on Food-Related Lifestyles and Analysis of Rabbit Meat Consumption. World Rabbit Sci. 24: 169–182.
- Cullere, M.; Dalle Zotte, A. Rabbit Meat Production and Consumption: State of Knowledge and Future Perspectives. Meat Sci. 2018, 143, 137–146.
- Dal Bosco, A.; Mugnai, C.; Roscini, V.; Mattioli, S.; Ruggeri, S.; Castellini, C. 2014. Effect of Dietary Alfalfa on the Fatty Acid Composition and Indexes of Lipid Metabolism of Rabbit Meat. Meat Sci. 96: 606–609.
- Dominguez, H.E., A. Salaseviciene, and P. Erbjerg. 2018. Low Temperature Long-Time Cooking of Meat: Eating Quality and Underlying Mechanisms. Meat Science 143: 104-113.
- Fadlilah, A.; Rosyidi, D.; Susilo, A. 2020. Chemical Quality of Fresh New Zealand White Rabbit Meat in Batu, Indonesia. IOP Conf. Ser. Mater. Sci. Eng. 811: 012024
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik warna L\* a\* b\* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *lactobacillus plantarum*. Wahana Peternakan. 6(1): 30-37.

- Gaillac, R.; Marbach, S. 2021. The Carbon Footprint of Meat and Dairy Proteins: A Practical Perspective to Guide Low Carbon Footprint Dietary Choices. *J. Clean. Prod.* 321, 128766.
- Gusnadi, D., R. Taufiq, dan E. Baharta. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di kabupaten bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian.* 1 (12) : 2883-2887.
- Hafid H., F. Nasiu dan N. Nita. 2021. Daya ikat air, kekenyalan, dan rendemen bakso ayam menggunakan bahan agar komersil dengan level berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis.* 8(1): 37-42.
- Haq, A. N., D. Septinova, dan P. E. Santosa. 2015. Kualitas fisik daging dari pasar tradisional di bandar lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu.* 3(3): 98-103
- Heri Warsito, Rindiani, F.N., 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar I., Yogyakarta: Nuha Medika.
- Hustiany, R. 2016. Reaksi *Maillard*, Pembentuk Citarasa dan Warna Pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Imbar, H. S., V. T. Harikedua, dan R. G. M.Walalangi. 2016. Analisis organoleptik beberapa menu breakfast menggunakan pangan lokal terhadap pemenuhan kebutuhan gizi siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizido.* 8(1): 82-86.
- Konuti, R., Ratulangi, F.S., Rompis, J.E.G. and Rumondor, D.B.J., 2017. Pengaruh penggunaan perasan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* S.) terhadap mutu organoleptik sate daging kambing. *Zootec.* 38(1): 114-122.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan, Komponen Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R. A. (2003). Meat Science. Edisi ke-5. UI Press. Jakarta.
- Lemgang, M. 2014. Pembuatan dan kegunaan arang aktif. *Buletin Eboni.* 11(2): 65-80.
- Li, L., C. Belloch., dan M. Flores. 2021. The *maillard* reaction as source of meat flavor compounds in dry cured meat model systems under mild temperature conditions. *Molecules.* 26(1): 223.
- Liu, J., Liu, M., He, C., Song, H., & Chen, F. (2015). Effect of thermal treatment on the flavor generation from *Maillard* reaction of xylose and chicken peptide. *LWT Food Science and Technology,* 64(1), 316-325.

- Merthayasa, J. D., I. K. Suada, dan K. K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4(1): 16-24.
- Nistor, E., V. A. Bampidis, N. Păcală, M. Pentea, J. Tozer dan A. Prundeanu. 2013. Nutrient content of rabbit meat as compared to chicken, beef and pork meat. *J. of animal production Advances*. 3(4): 172-176.
- Nufus, N., Juwaedah, A. and Setiawati, T. (2016) 'Analisis Hasil Belajar "Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang" Pada 38 Kesiapan Membuka Usaha Siswa', *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 5(2), pp. 60–71.
- Nurmala, I. (2014). Pengaruh metode pemasakan terhadap komposisi kimia daging itik jantan hasil budidaya secara intensif. *Students e-Journal*. 3(2).
- Oblakova, M., Ribarski, S., Oblakov, N., Hristakieva, P. 2016. Chemical Composition and Quality of Turkey  $\pm$  Broiler Meat from Cross of Layer Light (LL) an dMeat Heavy (MH) Turkey. *Trakia Journal of Science*. 2 : 142  $\pm$  147.
- Rasinska, E.; Czarniecka-Skubina, E.; Rutkowska, J. 2018. Fatty Acid and Lipid Contents Differentiation in Cuts of Rabbit Meat. *CYTA-J. Food*. 16: 807–813.
- Rohim, M. N., Bintoro, V. P., & Estiningdriati, I. (2016). Uji (warna, tekstur dan susut masak) daging dari ayam pedaging lohman yang diberi tepung daun kayambang (*salvinia molesta*) sebagai campuran pakan. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*. 13(23): 1-6
- Ruleva, T.A.; Sarbatova, Y.N.; Yu, S.K. 2015. Nutritional Value of Rabbit Meat. *World Sci*. 4: 68–70.
- Sani, M. R., M. N. Alia, dan D. Riyadi. 2016. Sate padang sumatera barat sebagai gastronomi unggulan di Indonesia. *The Journal Gastronomy Tourism*. 3(2): 103-111.
- Schlintl, C., & Schienle, A. 2020. Effects of Coloring Food Images on the Propensity to Eat: A Placebo Approach With Color Suggestions. *Frontiers in Psychology*, 11, 589826.
- Shewfelt, R. 2013. Pengantar Ilmu Pangan. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Składanowska-Baryza, J.; Stanisz, M. 2019. Pre-Slaughter Handling Implications on Rabbit Carcass and Meat Quality- A Review. *Ann. Anim. Sci*. 19: 875–885.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.

- Sriyani, N. L. P., Tirta, A., Lindawati, S. A., dan Miwada, I. N. S. (2015). Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 18(2).48-51.
- Sun, A., Wu, W., Soladoye, O. P., Aluko, R. E., Bak, K. H., Fu, Y., & Zhang, Y. 2022. Maillard reaction of food-derived peptides as a potential route to generate meat flavor compounds: A review. *Food research international*. Ottawa Ont. 151: 110823.
- Suprpto, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Chicken Nugget. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 3(1), 31-35.
- Suryaningrum, R. 2021. Pengaruh Lama Pembakaran dan Perbedaan Jenis Arang terhadap Keempukan dan Kualitas Kimia Sate kelinci. Tesis. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya
- Susanti, S. (2021). Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Undip Press. Semarang.
- Teodorowicz, M., Van Neerven, J., & Savelkoul, H. 2017. Food processing: The influence of the maillard reaction on immunogenicity and allergenicity of food proteins. *Nutrients*. 9(8): 835.
- Triyannanto, E., Fauziah, S., Rahmatulloh, S., Diqna, H.I. and Putra, T.I.D., 2019, November. Application of conventional, vacuum, and retort packaging on the physicochemical and sensory evaluation of ready-to-eat (RTE) ayam kalasan at ambient temperature during two weeks. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 387(1): 012087.
- Triyannanto, E., Arizona, A.S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R.O., Jamhari, J. and Widyastuti, I., 2020. Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi sate ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 15(3): 265-272.
- Utami D. R., A.,R. Rahim, S. A. Prayitno dan A. Alfatina. 2022. Daya terima konsumen terhadap keripik pare home industry. *DedikasiMU: Journal of Community Service*. 4(3): 257-264.
- Verma, V., Sing, Z., and Yadav, N. 2019. Maillard Reaction and Effect of Various Factor on the Formation of Maillard Products: and Its Impact on Processed Food Products Research Trends in Food Technology and Nutrition: Chapter 5. AkiNik Publications. Delhi.
- Wahyuni, D., Priyanto, R., dan Nuraini, H. 2018. Kualitas sensoris dan fisik daging sapi brahman cross yang diberi pakan limbah nanas sebagai sumber serat. *Jurnal Pertanian*. 9(2): 97-105.
- Widyanto, R. M., T. S. Kusuma, A. L. Hasinofa, A. P. Zetta, F. I. V. B. Silalahi, dan R. W. Safitri. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta

komponen asam amino nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). J. Al Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi. 4(3): 141-148.

Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta

Yusuf, B. 2014. Pengaruh lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar terhadap Keempukan, Kadar Protein, Lemak, dan Kadar Air Sate Daging Kambing. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.